

Certificación de cafés

1. Presentación del Cirad y de QualiSud

2. Signos de calidad agroalimentarios

- Contexto y definiciones
- Estrategia de diferenciación
- Características de los signos

3. Sellos de calidad en el café

- Algunos datos
- Presentación de los sellos principales

4. Estudio de casos

5. Conclusión





Centro de cooperación internacional de investigación agronómica para el desarrollo

El Cirad es una institución pública de carácter industrial y comercial (Epic), bajo la tutela del **Ministerio de Enseñanza Superior y de Investigación** y del **Ministerio de Asuntos Extranjeros y Europeos**



Recursos

Presupuesto : 203 millones de euros

- Subsidios para gastos de servicio público (SCSP): 63 %
- Recursos contractuales: 37%

Recursos Humanos : 1 800 personas

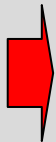
- 850 científicos
- 600 empleados fuera (ultramar o extranjero) de la metrópoli

El Contexto de intervención del Cirad



- **La agricultura nutre al mundo**, y asimismo contribuye al empleo, participa en el manejo armonioso del paisaje, así como en la preservación de los recursos
- La agricultura ocupa un lugar cada vez más importante en la **administración de los bienes públicos a escala mundial**: energía, cambio climático, biodiversidad, salud...
- Se reconoce a la agricultura como uno de los **factores claves del desarrollo**

(Informe del Banco Mundial 2007)



La investigación agronómica: una necesidad !

La misión del Cirad

La investigación, enfocada a los **objetivos del milenio**, que se construye **en colaboración con los actores de los países en desarrollo** está proyectada para **contribuir a la lucha contra la pobreza**.

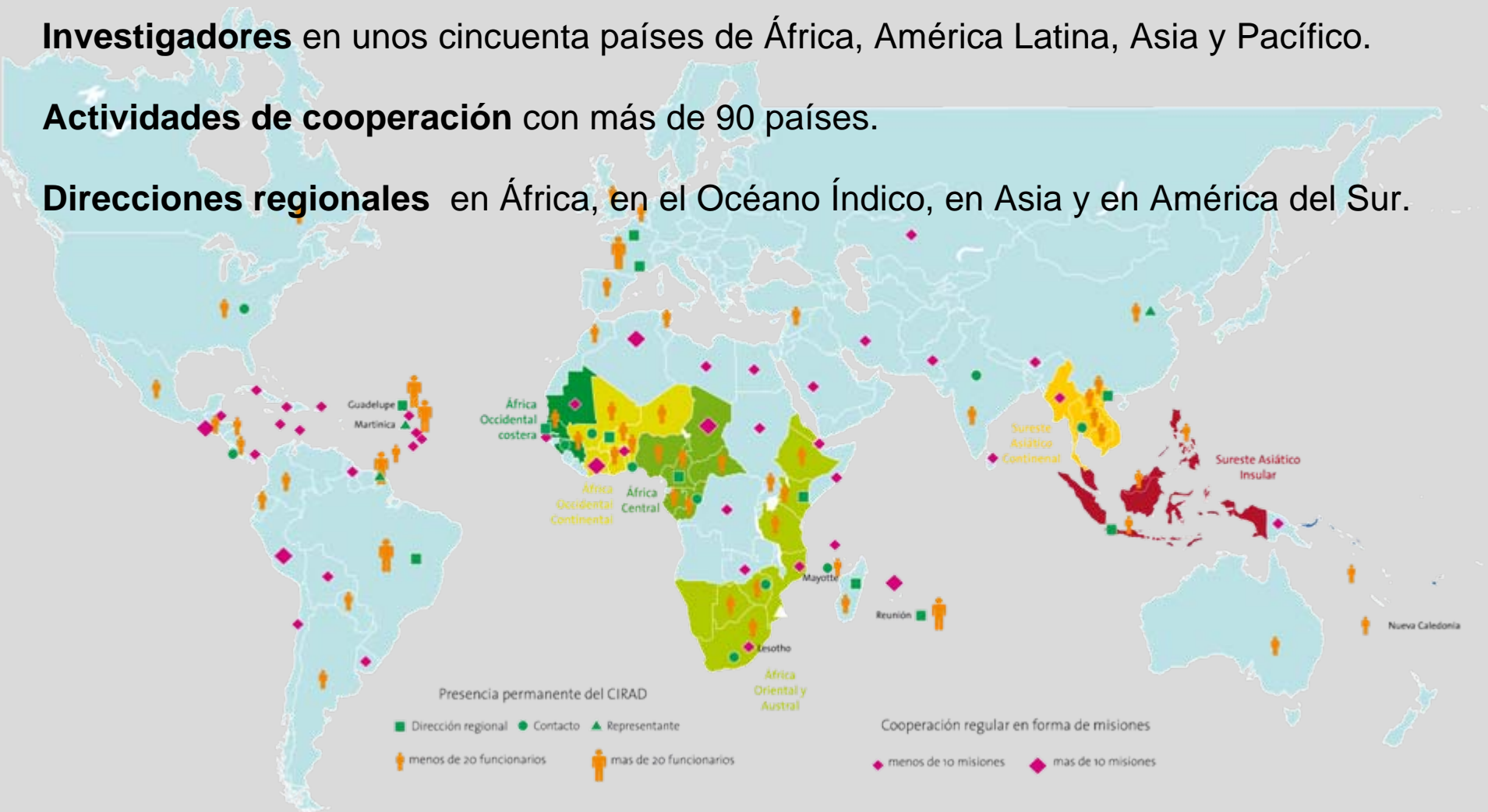
El Cirad en el mundo

Una cooperación internacional fundada en una red internacional

Investigadores en unos cincuenta países de África, América Latina, Asia y Pacífico.

Actividades de cooperación con más de 90 países.

Direcciones regionales en África, en el Océano Índico, en Asia y en América del Sur.



Competencias científicas pluridisciplinarias



Las ciencias de lo viviente y de la tierra,
las ciencias sociales y las ciencias de ingeniería
aplicadas, en un proceso integrativo.

- **Producción agrícola**
- **Ganadería**
- **Administración de espacios forestales**
- **Alimentación y transformación de productos**
- **Recursos naturales**
- **Territorios rurales**

Seis ejes prioritarios de investigación



Intensificación ecológica : Inventar nuevas formas de agricultura que optimicen el rendimiento y preserven la biodiversidad

Biomasa-energía : Estudiar las nuevas fuentes de energía y analizar las condiciones de su emergencia en favor de las poblaciones del Sur

Alimentación : Innovar para producir alimentos accesibles, seguros y diversificados

Riesgos sanitarios, enfermedades emergentes : Prevenir los riesgos sanitarios infecciones relacionados con animales silvestres y domésticos

Políticas públicas : Colaborar con las políticas públicas encaminadas a reducir las desigualdades ya luchar contra la pobreza

Espacios rurales : Comprender mejor las relaciones entre agricultura, medio ambiente, naturaleza y sociedad para un manejo sustentable de los espacios tropicales

3 departamentos de investigación



Sistemas biológicos (BIOS)

Lo viviente, su caracterización, su aprovechamiento: diversidad, biología y funcionamiento de los organismos, relaciones entre organismos y su medio ambiente

Eficiencia de los sistemas tropicales de producción y de transformación (PERSYST)

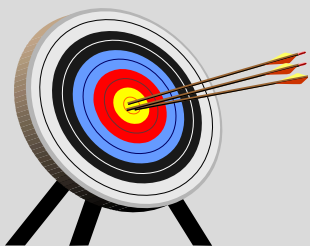
Los procesos biológicos en interacción con el medio ambiente y las intervenciones técnicas

Medio ambiente y sociedades (ES)

Las relaciones entre agricultura, administración de recursos naturales y dinámicas sociales, vinculadas con las políticas públicas

**Unas cincuenta unidades de investigación
(50% propias y 50% mixtas)**

Unidad Mixta de Investigación QualiSud



Desarrollar un planteamiento integrado para la producción y la conservación de alimentos de Calidad óptima en los países del Sur

- Producir alimentos sanos y comerciales (garantizar las calidades sanitaria, nutricional y sensorial)
- Contribuir al aumento de los ingresos de los productores (disminuir las pérdidas post cosecha, valorizar los productos...)
- Limitar el uso de los productos químicos
- Reforzar la biodiversidad



4 equipos / 120 personas

UMI QualiSud

4 equipos

- Determinantes de la calidad organoléptica y alimenticia de los productos frescos y productos transformados (1)
- **Tipicidad, conservación y control no destructivo de la calidad (2)**
- Métodos de estabilización y transformación (3)
- Control de los contaminantes de la cadena alimentaria (4)



Principales ejes de investigación:

- Conservación de los productos frescos y transformados
- Origen, tipicidad de los productos y trazabilidad
- Análisis sensoriales y controles no destructivos

Certificación de cafés

1. Presentación del Cirad y de QualiSud

2. Signos de calidad agroalimentarios

- Contexto y definiciones
- Estrategia de diferenciación
- Características de los signos

3. Sellos de calidad en el café

- Algunos datos
- Presentación de los sellos principales

4. Estudio de casos

5. Conclusión



Signos de calidad agroalimentarios

Contexto y definiciones



Mundialización

Competencia

Crisis económicas

Crisis sanitarias

Desafío medioambiental

Éxito del concepto de desarrollo sostenible

Voluntad de “comer mejor”

Signos de calidad agroalimentarios

Contexto y definiciones

Certificación

La certificación, es el procedimiento mediante el cual una tercera parte diferente e independiente del productor y el comprador, asegura por escrito que un producto, un proceso o un servicio, cumple los requisitos especificados, convirtiéndose en la actividad más valiosa en las transacciones comerciales nacionales e internacionales. Es un elemento insustituible para generar confianza en las relaciones cliente-proveedor.

Un signo de calidad es un símbolo o logotipo que se coloca en la etiqueta del producto con el objetivo de llamar la atención del consumidor.



La certificación, es un proceso voluntario al contrario de la reglamentación (obligación)

Signos de calidad agroalimentarios

Estrategia de diferenciación

La diferenciación = estrategia para aumentar el Valor Agregado (y/o garantizar la protección jurídica) de un producto

$$\text{VA} = \text{Cantidad} \times (\text{precio} - \text{costo})$$

Estrategias posibles:

- Aumentar la cantidad (producción y/o productividad)
- Bajar los costos
- Aumentar el precio
 - ... por un mejoramiento del poder de negociación
 - ... por una **diferenciación del producto**

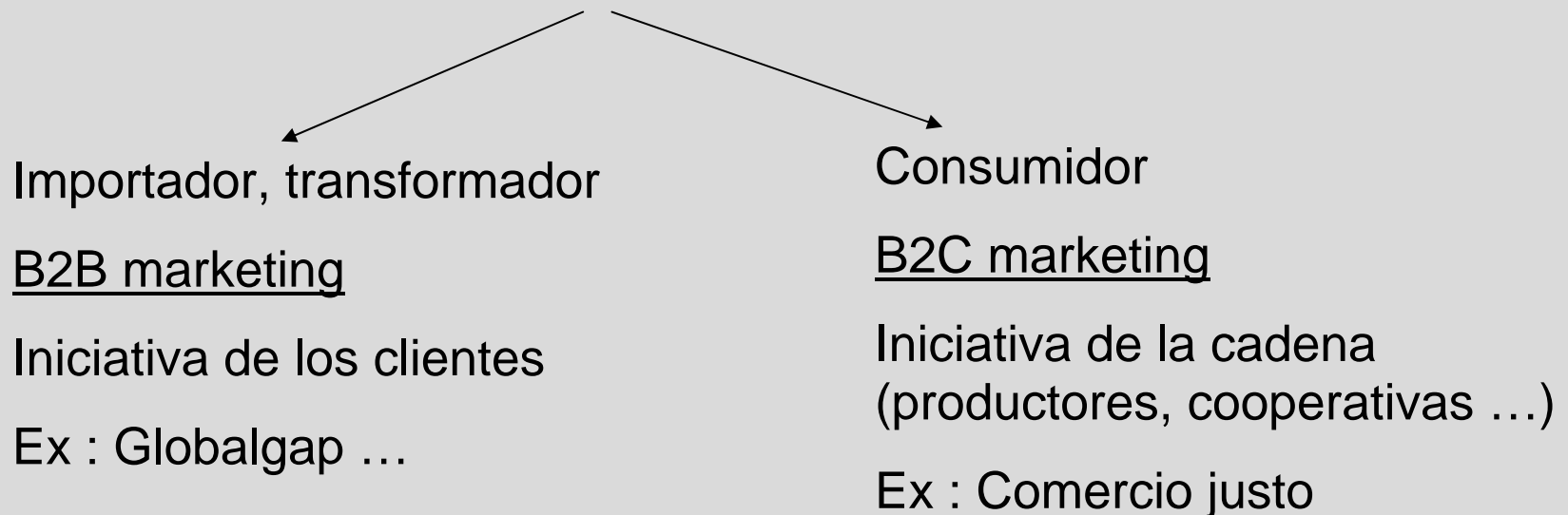


Signos de calidad agroalimentarios

Estrategia de diferenciación

Diferenciar su producto: darle atributos que tienen valor en el mercado

Un atributo: una característica del producto o del proceso de producción que tiene valor para los compradores (disposición a pagar)



Eligir los atributos (o los signos de calidad – conjunto de atributos) por los cuales la prima supera el costo

Signos de calidad agroalimentarios

Estrategia de diferenciación

Los atributos relacionados al producto

Atributos sanitarios

- Nivel de ocratoxina
- Presencia de metales pesados
- Presencia de residuos de pesticidas
- ...

Atributos tecnológicos

- Tamaño y color de los granos
- Número de defectos
- Tasa de cafeína
- ...

Atributos organolépticos

- Acidez
- Cuerpo
- Astringencia
- Amargura
- Defectos (sabor a verde, a quemado...)
- Aromas especiales (a frutos, a flores...)
- ...

Signos de calidad agroalimentarios

Estrategia de diferenciación

Los atributos relacionados al proceso de producción

Atributos geográficos

- Región o país de producción
- Altitud
- Suelos
- ...

Atributos Técnicos

- Variedad
- Cosecha
- Vía húmeda o seca
- Desmucilaginado mecánico o fermentación natural
- ...

Atributos medioambientales

- No contaminación de los ríos
- Consumo de agua
- Nivel de fertilización de los suelos
- Preservación de la biodiversidad
- Protección de las aves
- ...

Atributos sociales

- Respeto de los derechos humanos (Ej. : sin trabajo de los niños)
- Nivel y estabilidad del precio pagado al productor
- Existencia de una asociación de productores abierta y democrática.
- ...

Signos de calidad agroalimentarios

Características de los signos

Un signo de calidad es un símbolo o logotipo que se coloca en la etiqueta del producto con objetivo de llamar la atención del consumidor

La **Marca** es un signo - voluntario

El **Sello** es un signo - voluntario

La **Norma** no es un signo de verdad – obligatorio (reglamentación)

Signos de calidad agroalimentarios

Características de los signos

	Acceso al signo	Consecuencia de un no cumplimiento	Contenido informativo del signo	Ejemplos
Marcas	Propiedad exclusiva de una empresa	Exclusión de la empresa (control por la empresa)	El signo no garantiza explícitamente los atributos del producto	Presidente Brugal Starbucks
Sellos	Abierto a todos los que cumplen con los requisitos	Exclusión del uso del signo (auditoria por tercera parte)	El signo garantiza explícitamente (directamente sobre el producto o dentro de un pliego de condiciones publico) los atributos del producto	Orgánico Comercio justo Identificación geográfica
<i>(Normas)</i>	<i>Se imponen a toda la cadena</i>	<i>Exclusión del mercado (control por los servicios oficiales de los estados)</i>	<i>El signo garantiza implícitamente los atributos del producto</i>	<i>Ocratoxina (Reglamento UE 123/2005)</i> <i>Pesticidas (Reglamento UE 396/2005)</i>

Certificación de cafés

1. Presentación del Cirad y de QualiSud

2. Signos de calidad agroalimentarios

- Contexto y definiciones
- Estrategia de diferenciación
- Características de los signos

3. Sellos de calidad en el café

- Algunos datos
- Presentación de los sellos principales

4. Estudio de casos

5. Conclusión



Sellos de calidad en el café

Algunos datos

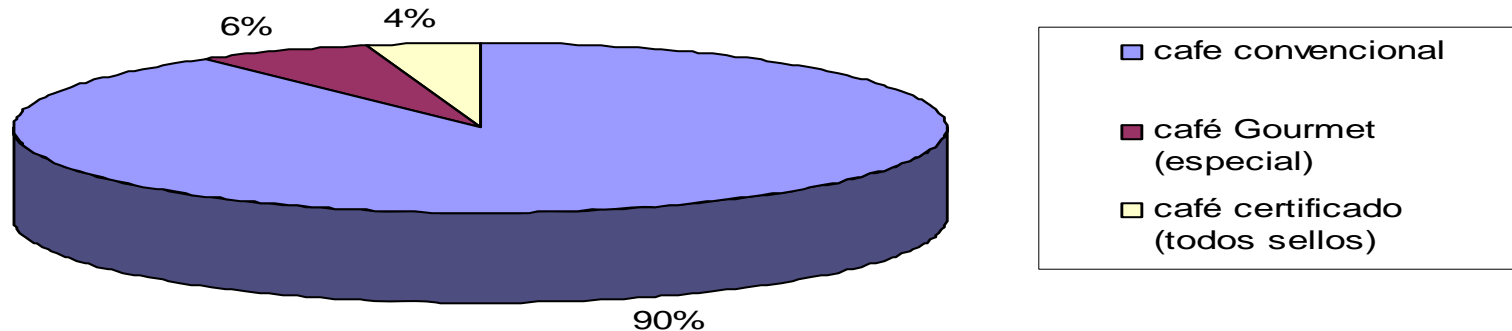
Exportaciones mundiales de café en 2006 : 5,3 millones de toneladas

Valor total : 10,85 billones de US dólares

Importaciones por Norte America : 1,4 millones de toneladas - **de las cuales 8% de cafés certificados**

Fuente : International Coffee Organization (2006)

Reparticion de las exportaciones mundiales de café



Fuente : Value – adding standards in the North American Food Market (FAO – 2008)

Sellos de calidad en el café

Algunos datos

Importaciones de varios tipos de cafés certificados en toneladas

	Orgánico	Comercio Justo	UTZ	Rain Forest
Mundial	67 000	52 000	36 000	27 600
Norte America	30 700	25 000	1 800	11 600

Fuente : Value – adding standards in the North American Food Market (FAO – 2008)

Sellos de calidad en el café

Algunos datos

Índice de crecimiento de varios tipos de cafés (periodo 2004 a 2006)

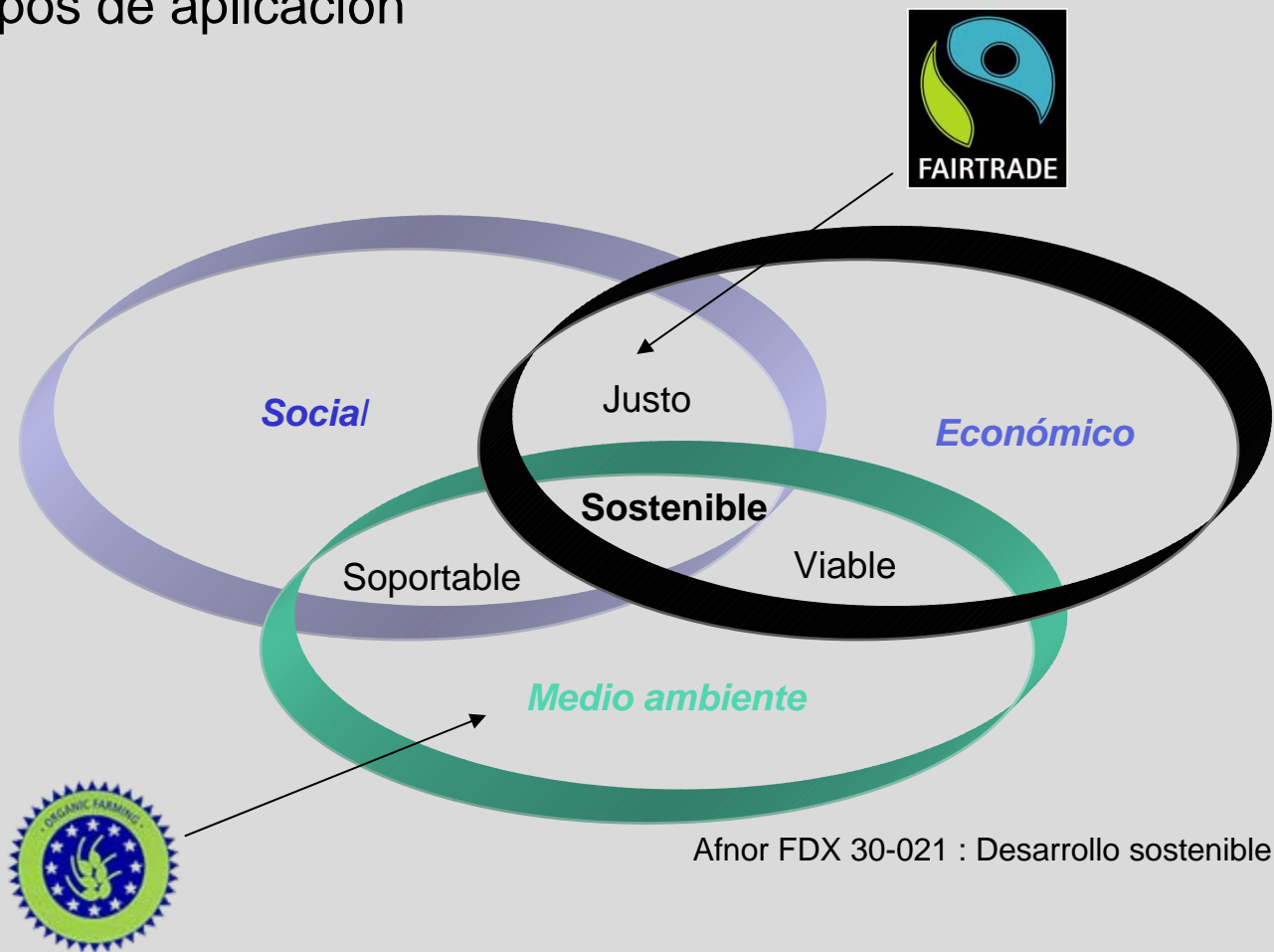
	Global (%)	USA (%)
Convencional	2	1
Gourmet (especial)	10	15
Orgánico	17	38
Comercio Justo	46	41
Rainforest Alliance	106	120
UTZ	31	/

Fuente : Value – adding standards in the North American Food Market (FAO – 2008)

Sellos de calidad en el café

Presentación de los sellos principales

Se pueden clasificar los sellos de calidad según sus campos de aplicación



Sellos de calidad en el café

Presentación de los sellos principales

Para cualquier sello, existen elementos comunes de certificación

- Un pliego de condiciones
- Un sistema de control interno (auditorias internas)
- Un sistema de control externo (auditorias de OC acreditado)
- Una etiqueta (señal, logo)
- ... **y un costo !**

Un pliego de condiciones es el referencial técnico que especifica las características a las cuales se compromete voluntariamente el productor (o la organización de productores) frente al organismo certificador para solicitar que su producto (o su sistema de producción) sea certificado

Cada pliego de condiciones es diferente mientras que, por cada sello considerado, hay una base **común**

Sellos de calidad en el café

Presentación de los sellos principales



La agricultura biológica, llamada también, ecológica o orgánica se caracteriza por tener como preocupación los equilibrios naturales, asegurarse del bienestar de los animales y la búsqueda de la diversificación de las producciones, con el propósito de una agricultura sostenible.



Reglamentos comunitarios – CE :

- 2092/91 del 28/06/2007 (generalidades)
- 889/08 del 05/09/2008 (reglas detalladas)
- 1235/2008 del 08/12/2008 (reglas sobre la importación)

Algunos requisitos

- Fertilización con abonos orgánicos/naturales (lista positiva)
- Control biológico de plagas
- No OGM
- No contacto con productos químicos en toda la cadena
- No mezcla con el café convencional en toda la cadena (Trazabilidad)
- ...

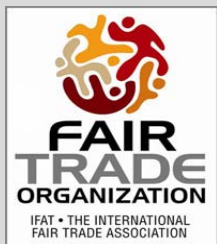
Sellos de calidad en el café

Presentación de los sellos principales

El Sello Internacional de Certificación de Comercio Justo FAIRTRADE garantiza un proceso de certificación de los productos conforme a los Criterios Internacionales de Comercio Justo FAIRTRADE fijados por FLO (Fairtrade Labelling Organization).

Objetivo

Ofrecerles a los productores y obreros desfavorecidos acceso al comercio internacional bajo buenas condiciones, para que ellos puedan construir un mejor futuro.



Algunos requisitos

Criterios de desarrollo social

- “Pequeño” productor miembro de una asociación
- Sistema democrático y abierto

Criterios socioeconómicos

- Precio mínimo pagado a los productores
- Pago a la asociación
- Acceso a crédito

Criterios medioambientales

- Manejo y mejoramiento de la fertilidad y de la estructura del suelo
- Conservación y no contaminación de los recursos hídricos
- No OGM

Condiciones laborales

- Derecho a la no discriminación
- Libertad de trabajo

Sellos de calidad en el café

Presentación de los sellos principales



El programa de certificación UTZ CERTIFIED se basa en un Código de conducta que presenta normas sociales y ambientales para la producción de café de manera responsable y para el manejo eficiente de la finca.

Algunos requisitos

Trazabilidad, Identificación del producto y separación

Selección de variedades de café bien adaptadas

Manejo y mejoramiento de la fertilidad y de la estructura del suelo

Fertilización (orgánica o no), utilización de pesticidas e irrigación controladas

Buenas practicas higiénicas de cosecha y post-cosecha

Respeto de los ILO - International Labor Standards (no discriminación de sexo, raza, no trabajo bajo de 15 anos, no mas que 48 horas por semana)

Sellos de calidad en el café

Presentación de los sellos principales



«Alianza para bosques» - sistema bajo sombra (como “bird friendly”) - trabajando para conservar la biodiversidad y asegurar medios de vida sostenibles mediante la transformación de las prácticas de uso del suelo, las prácticas empresariales y el comportamiento del consumidor

Algunos requisitos

- Conservación de las árboles nativos del bosque
- Conservación de las fuentes de agua
- Poco uso de agroquímicos
- Conservación de los suelos
- Control biológico de plagas
- Protección de la biodiversidad
- Respeto de los derechos de los trabajadores

Sellos de calidad en el café

Presentación de los sellos principales



El artículo 22.1 del acuerdo de la Organización Mundial del Comercio (OMC) sobre los Aspectos de la Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio (ADPIC), que entró en vigor en 1995, define las IG como indicaciones que identifican ***“un producto como originario del territorio de un Miembro o de una región o localidad de ese territorio, cuando determinada calidad, reputación u otra característica del producto sea imputable fundamentalmente a su origen geográfico”***



Según el artículo 2 del Arreglo de Lisboa, relativo a la Protección de las DO y su Registro Internacional (1958), se entiende por DO ***“la denominación geográfica de un país, de una región o de una localidad que sirva para designar un producto originario del mismo y cuya calidad o características se deben exclusiva o esencialmente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y los factores humanos.”***

Sellos de calidad en el café

Presentación de los sellos principales



El reglamento europeo nº 2081/92 estipula, en su artículo 4, las condiciones que deben cumplir las solicitudes de IG y DO.

Elementos a incluir en el **Pliego de condiciones**:

1. El nombre del producto y el nombre de región que se quiere proteger.
2. La descripción del producto, sus características físicas, químicas, microbiológicas, organolépticas.
3. La delimitación del área geográfica de procedencia del producto.
4. La descripción del método de obtención del producto
5. Los factores que acrediten el vínculo con el origen del producto.
6. Las referencias relativas a la(s) estructura(s) de control.
7. Los elementos del etiquetado.
8. Los posibles requisitos que deban cumplirse de acuerdo a disposiciones comunitarias y/o nacionales.

Certificación de cafés

1. Presentación del Cirad y de QualiSud

2. Signos de calidad agroalimentarios

- Contexto y definiciones
- Estrategia de diferenciación
- Características de los signos

3. Sellos de calidad en el café

- Algunos datos
- Presentación de los sellos principales

4. Estudio de casos

5. Conclusión





Estudio de casos

Indicación Geográfica Bali

Contexto del proyecto

Cliente: El gobierno indonesio

Objetivo: Protección de los nombres de lugares (consecuencia a la crisis sobre la marca "Toraja café" en Japón) ; elección del café de Bali como caso piloto

Socios: institutos de desarrollo y de investigación (Ej.: ICCRI), campesinos compradores, ministerios ...

Estudio de casos

Indicación Geográfica Bali

Elementos del pliego de condiciones (1/2)

Nombre y tipo de producto:

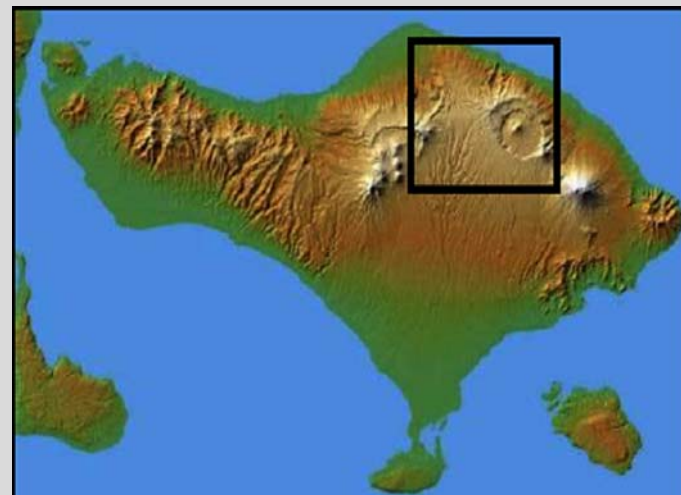
Café arabica “Kopi Kintamani Bali“, fully washed, tostado o molido

Características específicas:

Malla 16, color verde-grisáceo, taza limpia, con acidez neta (de media a alta), amargura menos marcada, fuerte intensidad de aroma, posiblemente afrutado con sabor a limón

Delimitación y descripción geográfico del territorio:

Café producido por encima de 900m en las laderas del volcán Monte “Batur”



Estudio de casos

Indicación Geográfica Bali

Elementos del pliego de condiciones (2/2)

Descripción de los métodos de obtención:

Producción realizada por los organismos socio-religiosos (Subak Abian) que observan la filosofía "Tri Hita Karana" que interfiere con la elaboración y la comercialización del café Arábica. Fertilización dos veces al año utilizando compuesto de estiércol de la vaca. Abono vegetal está permitido, pero abono mineral está prohibido. Creación de un equipo y un panel para la verificación de los perfiles sensoriales

Numeración de los elementos del etiquetado:

"Café de Bali Kintamani Indicación Geográfica", logotipo, código del lote



Estudio de casos

Indicación Geográfica Bali

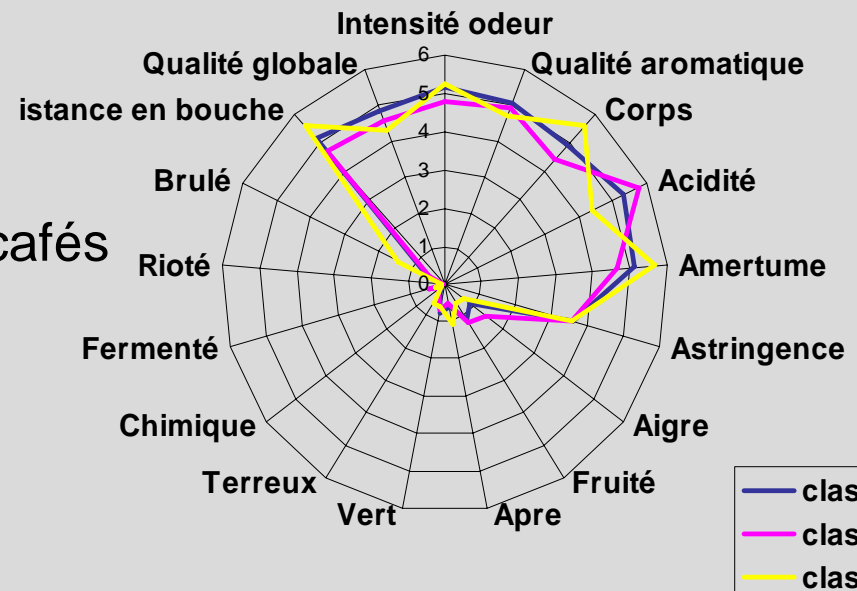
Estudio de las características sensoriales:

Método:

- Creación de un panel
- Selección (según variedad, localización, altura, sistema de producción) y repetición de 100 muestras durante 3 años de cosecha
- Definición del perfil

Resultados:

Segregación geográfica de 3 tipos de cafés



Estudio de casos

Indicación Geográfica Bali

Conclusión:

- Indicación Geográfica “Kopi Kintamani Bali” en diciembre 2008
- Dificultades encontradas: creación del sistema jurídico ; peso y importancia de la organización social de los productores
- Ejemplo (primera IG del país) para otros proyectos IG



LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN DE LOS CAFÉS DOMINICANOS

DO CAFÉ VALDESIA

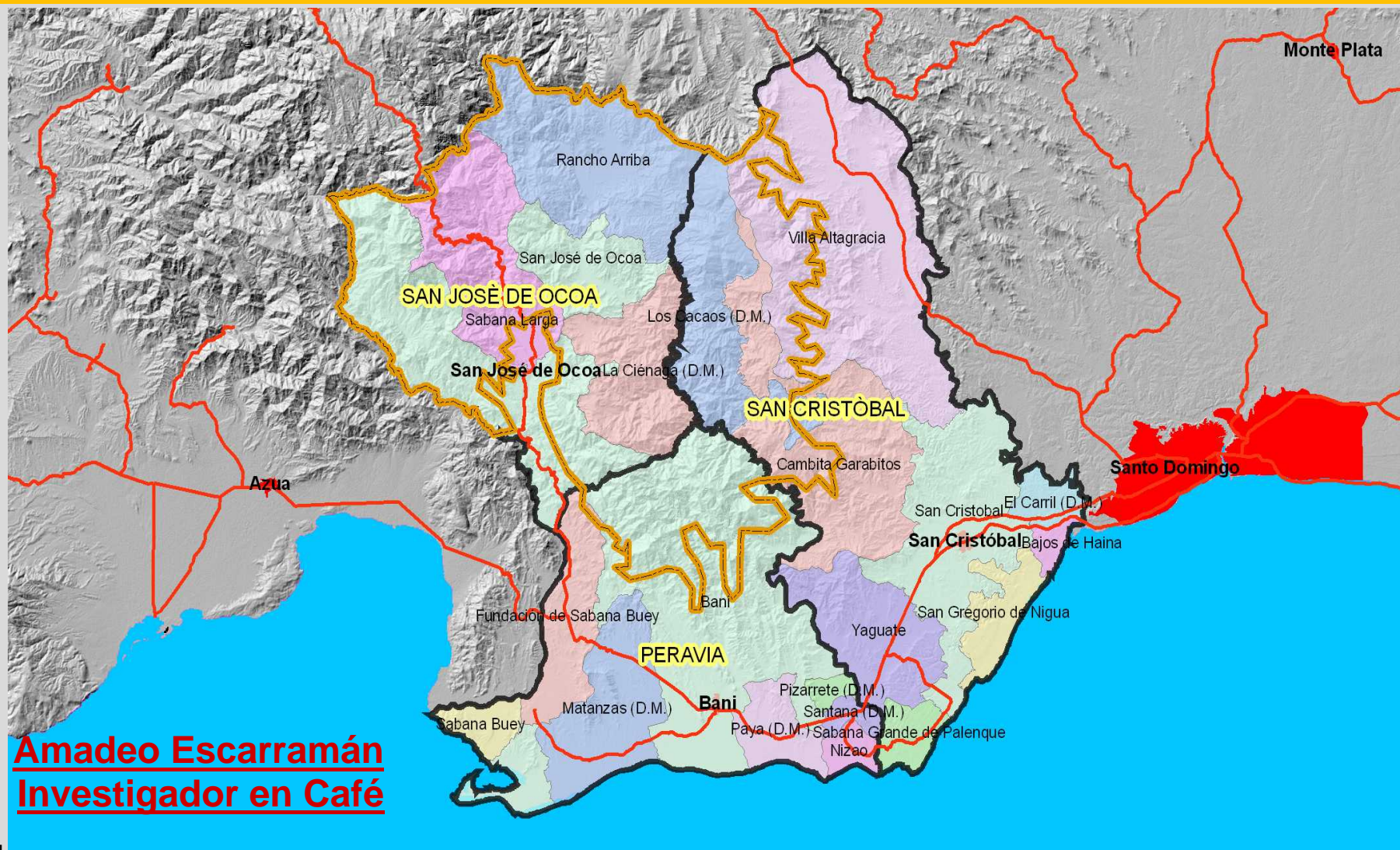
Amadeo Escarramán
Investigador en Café



DO

CAFÉ BARAHONA

DO CAFÉ VALDESIA



Amadeo Escarramán
Investigador en Café

Café Pico Duarte



Amadeo Escarramán
Investigador en Café



Estudio de casos

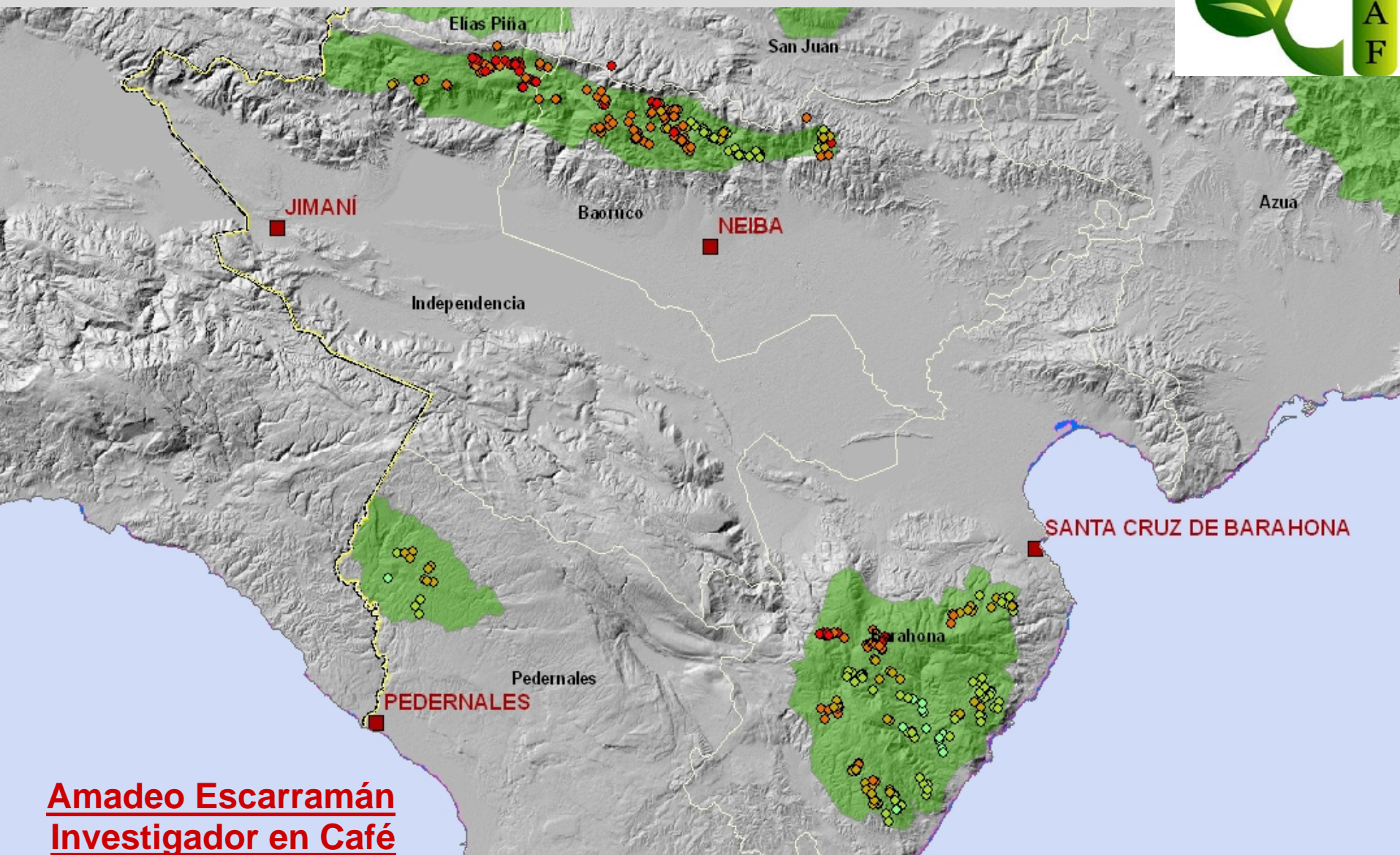
DO CAFE DE BARAHONA



Amadeo Escarramán
Investigador en Café

Dominican Coffee National Quality Competition 2009

UBICACIÓN



Amadeo Escarramán
Investigador en Café

Dominican Coffee National Quality Competition 2009

¿Porque Café Barahona?



Áreas de café: 34,000 Ha.

Producción estimada: 145,152 qq.
20% de la producción nacional

Número de productores: 12,500
30% de los productores del país.

Historia: Primeras plantaciones e inicio de beneficio húmedo en el país

Plantaciones: Predominio de typica y pequeños productores

Mercado: Mayor demanda que oferta

Café Tipo: Barahona (Nombre reconocida por tostadores en el extranjero).

Objetivo: Proteger una fama

Amadeo Escarramán
Investigador en Café

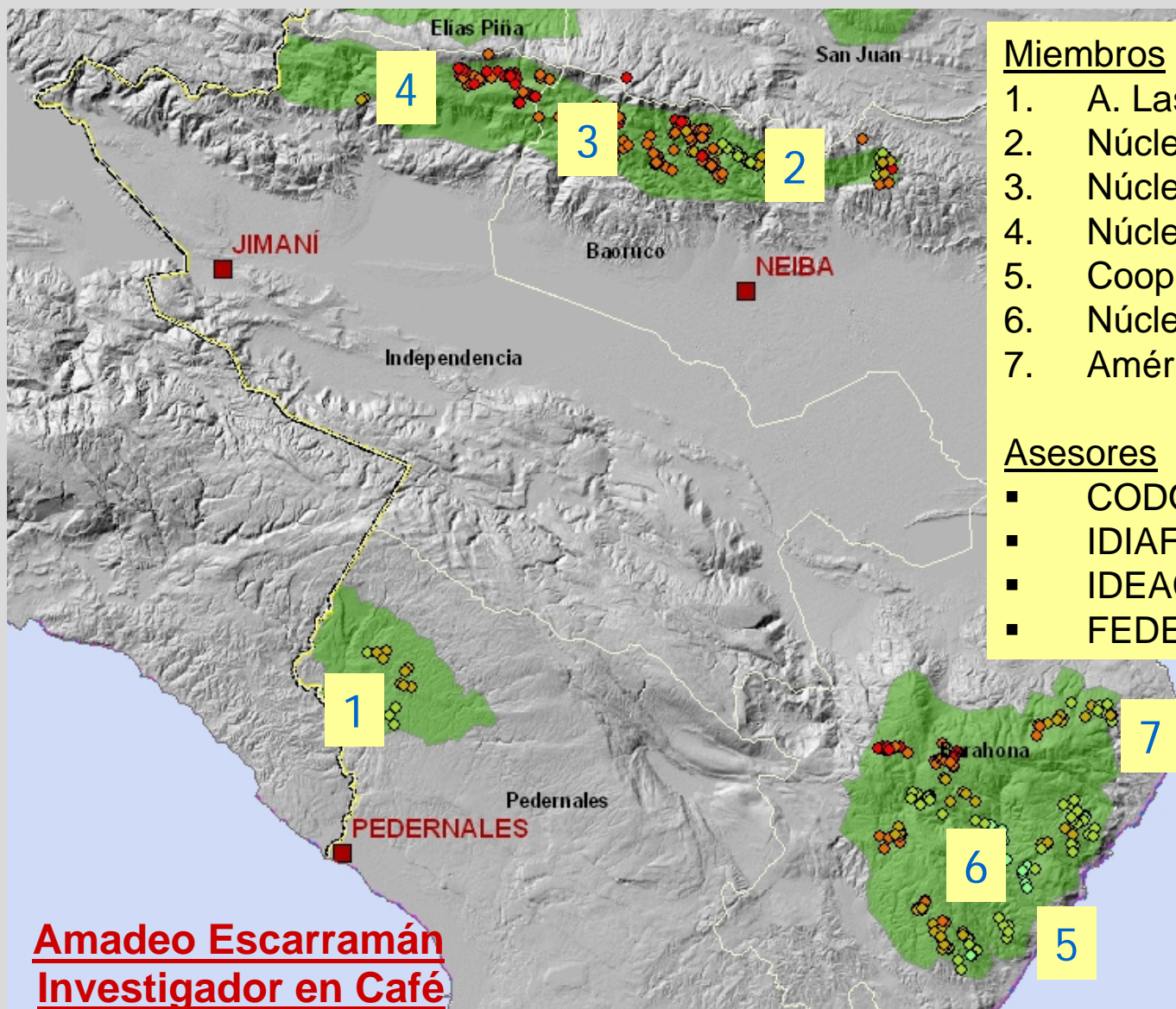
Actividades Para lograr la DO



- Caracterización de las prácticas de producción, cosecha-postcosecha del café.
- Caracterización de los atributos de calidad del producto
- Caracterización de factores ambientales
- Determinación del nivel de inocuidad del café en los diferentes eslabones de la cadena
- Delimitación geográfica de la región
- Conformación del Comité regulador DO Barahona
- Definición de normas
- Definición de plan comercial y mercadeo

Amadeo Escarramán
Investigador en Café

Consejo Regulador DO Barahona



Miembros

1. A. Las 3 Hermanas
2. Núcleo Neyba
3. Núcleo Los Ríos
4. Núcleo La Descubierta
5. Coop. Paraíso
6. Núcleo – Coop. Polo
7. Américo Melo CxA

Asesores

- CODOCAFE
- IDIAF
- IDEAC
- FEDECARES

Amadeo Escarramán
Investigador en Café

Certificación de cafés

1. Presentación del Cirad y de QualiSud

2. Signos de calidad agroalimentarios

- Contexto y definiciones
- Estrategia de diferenciación
- Características de los signos

3. Sellos de calidad en el café

- Algunos datos
- Presentación de los sellos principales

4. Estudio de casos

5. Conclusión

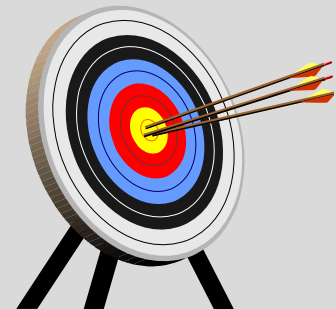


Conclusión

Los sellos de calidad son de naturaleza voluntaria y solamente hacen referencia a **atributos de valor** diferenciadores que están **por encima de las exigencias reglamentarias** de productos alimenticios estándares

La valoración del café con sellos de calidad se frente a:

- La gran variedad en la apreciación de la calidad según los países
- la influencia del tostado sobre las características sensoriales

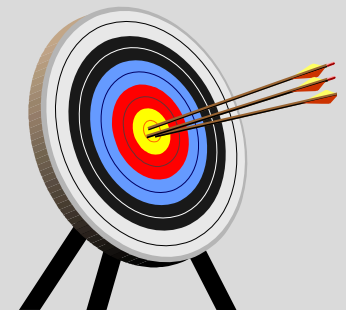


Conclusión

La eficiencia de un sello de calidad, como herramienta de comercialización, depende de que:

- El sello sea una **imagen reconocida** por los consumidores
- El **mercado reconoce y aprecia** los atributos de valor certificados
- Estos **consumidores están dispuestos a pagar** un precio mas elevado por el producto que ostenta el sello

**No existe un sello mejor que un otro -
existe un sello adaptado a cada mercado !**



Muchas Gracias



CIRAD, Maison de la Technologie à Montpellier, France

Gracias a mis colegas del Cirad :

Fabienne Ribeyre, Isabelle Vagneron, Franck Galtier, Michel Barrel, Philippe Bastide

Dominican Coffee National Quality Competition 2009